



Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

James Suckling: „Grabs you. One of the best ever from here.“

Beschreibung:

Ein grandioser Margaux, (fast) so gut wie der 2019er – nur in einer klassischen Ausrichtung!

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit violetterm Rand. Offenes Bouquet mit frischen Alpenheidelbeeren und duftigen

Cassisblüten, dahinter reife Pflaumen

und Eisenkraut. Am geradlinigen Gaumen

mit kräftigem, stützendem Tannin, mit guter Rasse und feinen Konturen. Im gebündelten Finale intensives Holundergelee im Rückaroma.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: 2028–2048

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère

Artikelnummer: 0472117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 94/100, Parker 92+/100
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère
Trinkreife: 2028-2048
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.